

Слайсер Sirman MANTEGNA 300 VCS

Основные характеристики

Тип управления	полуавтоматический
Диаметр ножа	300 мм
Толщина нарезки	от 0 до 30 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0.275 кВт
Материал корпуса	анодированный алюминий
Материал ножа	нержавеющая сталь
Ширина	720 мм
Глубина	685 мм
Высота	500 мм
Вес (без упаковки)	36 кг
Вес (с упаковкой)	52 кг
Страна-производитель	Италия

Описание

Слайсер [Sirman MANTEGNA 300 VCS](#) предназначен для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на ровные и равные ломтики на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена переключаемой электронной платой монофазной и трёхфазной.

Особенности:

- Герметичная непроницаемость шкива
- Демонтируемый кожух держателя рабочего стола
- Точило с нижним защитным кожухом
- Защитный кожух каретки из вулканизата
- Разделитель ломтика из нержавеющей стали с байонетным пазом
- Хромированный и шлифованный стержень
- Втулки скольжения из лакированного чугуна
- Все мелкие детали из нержавеющей стали
- Пластиковые кнопки IP 67
- Пластиковая рукоятка
- Резиновые ножки

Дополнительные характеристики:

- Расстояние между лезвием и головкой: 48 мм
- Ход каретки: 310 мм
- Размер лотка: 340x250 мм
- Габариты в упаковке: 870x840x750 мм